臺灣總督府
中央研究所

農業部彙報

第四十八號

茶樹の品種に據る製造法

臺灣總督府中央研究所

本彙報は平鎭茶業試驗支所に於て大正十年より同十四年に亙りて施行せる優良茶樹の品種別一般的製造法に關する試驗及調査の成績を集錄したるものにして一般當業者の參考に資せんが爲玆に印刷に附す

昭和二年三月

臺灣總督府中央研究所農業部長
農學博士　大島金太郎

臺灣總督府中央研究所 農業部彙報 第四十八號

茶樹の品種に據る製造法

目次

一 緒言……一

二 製造法の概説……一

(一)烏龍茶普通製造法……二

(二)製造上注意すべき要項……四

(1) 茶葉と其含有水分……五

(2) 茶葉と天候との關係……七

(3) 製造中に於ける茶葉の狀態……七

(4) 茶葉の名稱及其著生狀態……八

三 青心……一〇

(一)序説……一〇

(二)摘採法……一二

(三)製造法……一三

(四) 概括……二九

四 白毛猴……二九

(一) 序説……二九

(二) 摘採法……三〇

(三) 製造法……三〇

(四) 概括……三四

五 大葉烏龍……三五

(一) 序説……三五

(二) 摘採法……三五

(三) 製造法……三五

(四) 概括……四一

六 青心大冇……四二

(一) 序説……四二

(二) 摘採法……四三

(三) 製造法……四三

(四) 概括……四八

七 品種に據る製造法一覽……四八

茶樹の品種に據る製造法

技手　井上房邦

一　緒言

本島に於て栽植せらるゝ茶樹は其品種頗る多しと雖も、優良品種として比較的廣汎に亙り栽培せらるゝものは七、八種に過ぎず。而して之が各茶産地に就き調査するに、同一品種にありても栽培地方を異にするに従つて其製茶品質に甚しき優劣あるのみならず、其製品に各特徴あり。是れ栽培地方により氣候、土質、栽培法等を異にするを以て其影響を受くるが爲なるべしと雖も、一方製造法の相違に左右せらるゝ點尠からず。且各名産地に於ける特殊なる製法も、之を他の地方に於て試みるに、必しも優良品を製し得ざることあり。是等の諸點は製茶上不利不便尠からざるを以て、茲に一般的に各地に適用せられ得べき製茶法を案出するの必要を認め、大正十年より各品種に就き試験竝に調査を開始したるが、同十四年に至り優良品種たる青心、白毛猴、大葉烏龍、青心大冇の四品種に就て之を完了するを得たり。

二　製造法の概説

各品種に據る製造法を記述するに當り、順序として先づ烏龍茶普通製造法を概説し、以下錄する改良法と

其操業上に於て差違ある點を比較し、更に是等改良法を施行する際特に製造上重要なる關係を有する事項を掲げ、一般法と改良法との作業上に於ける特徴ある處を豫め指摘し、以て其著眼點の何處にあるやを對照し得るに便ならしめむとす。

（一）烏龍茶普通製造法

普通製造法とは、茶樹の品種よりは寧ろ茶葉水分の多少、天候の如何等を主たる製造要件とするものにして從來烏龍茶の製法として記載せられたるは主として本法なるが故に、こゝには其方法を記載して改良法との比較の基礎たらしむ可し。

A日干萎凋　摘採し來れる茶葉を笳簹又は麻布埕に一平方米につき一・六三—二・四五瓩（一平方尺に付四〇—六〇匁）位の割合に擴げ日干するものにして、生葉擴撒の厚さは日射温度の高低、風の强弱、茶芽の性質等により多少の加減をなすものとす。而して萎凋程度の均一を計らんが爲、五—一〇分毎位に生葉を集めて輕き反轉を行ひ、更に元の如く擴撒す。茶葉は日干萎凋の程度進むに從ひ萎凋して波狀を呈し、更に進めば少しく緊縮し且葉緣褐變す。而して日干前の生葉臭は萎凋の程度進むに從ひ包種茶製造の場合に於けるが如き一種の甘臭となり、更に烏龍茶製造の場合の特有の香氣を發するに至るを以て、此時室内に取入るゝものとす。

日干萎凋適度に達せる時の茶葉重量減少率は八—二〇％にして平均一五％内外なり。

B室内萎凋　室内に取入れたる茶葉は反轉攪拌して冷却せしめたる後、笳簹又は籐箭に擴げ約一時間靜置す。即ち靜置せられたる茶葉は時間の經過に從ひ茶葉萎凋し一種の芳香を發するに至るを以て、其度を見計らひ一—二分間輕き攪拌を行ひ再び擴撒し置くものとす。斯の如くにして約一時間内外に一回宛攪拌し、四—五時間を經過する時は、茶葉は飴色に冴え葉緣は褐色に變じ特有の芳香を放つに至るを以て此時釜炒す。

攪拌後の靜置時間は通常一時間内外にして、攪拌時間は生葉の性質及製造すべき茶葉數量に依り異なれども、第一回一—二分、第二回二—三分、第三回四—五分と漸次長からしむるものにして、最終の攪拌は一〇—一五分間位茶葉稍强く生臭を發する程度迄之をなす。而して此生臭が烏龍茶特有の芳香に變じ來れる時釜炒するものにして、最後の攪拌後約三〇—四〇分位を經過せる時なり。尙攪拌後に於ける茶葉擴撒の厚さは、茶葉水分の蒸發と醱酵との均衡を保たしめんが爲、第一回より第二回、第二回より第三回と漸次厚く擴ぐるを普通とす。

C釜炒　萎凋を終りたる茶葉は、在來法にありては日干前の生葉量として一・八瓩（三斤）内外を一釜分として釜炒するものにして、炒釜の温度攝氏一五〇—一六〇度に達したる時投入し、炒手は手又は鏟仔を以て茶葉を反轉し過不及なき樣强熱に接觸せしむ。茶葉は强熱により急激に水分を蒸發し容量を減じ、一種の芳香を放ち且次第に擦音を高く發するに至るを以て、其適度を見計らひ取上ぐるものとす。釜炒時間は主

として茶葉の含有水分の多少により異なるものにして、短きは八分間、長きは一二――一三分間を要す。

釜炒後に於ける重量は生葉量の五〇――六〇%なり。

D揉捻及玉解　釜炒を終れる茶葉は揉捻機に容れ調節装置を適宜調節しつゝ五――六分間揉捻す。而して揉捻終了せるものは玉解機にて塊解をなす。

E乾　燥

(イ)水篩乾燥　焙爐に炭火を起し充分烟臭を去りたる後、少しく灰をかけて焙籠を装置し、曩に塊解せる茶葉二六〇――三〇〇瓦(七〇――八〇匁)を水篩と稱する荒目の篩に擴げて焙籠圏上に之を置き、六――七分間荒乾燥をなす。

(ロ)本乾燥　水篩乾燥を終れる茶葉は、作業の繁閑により多少の時間を經過したる後本乾燥をなす。本乾燥は火熱を稍弱くし緩漫に乾燥するものにして、焙籠に水篩乾燥を終れる茶葉一・一――一・五瓩(三〇〇――四〇〇匁)を入れ、一〇分間毎位に反轉し、乾燥の均一を計りつゝ一時間内外乾燥す。

然る時は茶葉は緊縮して烏龍茶特有の形狀色澤となり、之を折らんと試むれば曲る事なく容易に折るゝに至るを以て、此時取出してこゝに粗製茶の製造を終るものとす。

以上烏龍茶製造に關する概要を述べたるを以て、其操作中特に注意を拂ふ可き事項を掲げ、是等を諒解したる後各品種に就て施行せる改良法を熟讀せば蓋し一層容易に之を會得し得べく、依て次に詳說すべし。

(二)　製造上注意すべき要項

(1)　茶葉と其含有水分

製茶操作上最も影響を及ぼすべき事項は品種の外主として茶葉の水分量及天候なるを以て、如何なる場合に水分合量の多少を生ずるや其大體を示せば左の如し。

A水分多き場合

(イ)樹齡若きもの
(ロ)肥沃なる地に生育せるもの
(ハ)窒素肥料を多用し又は肥培法により樹勢旺盛なるもの
(ニ)臺刈後一――二年間のもの又は剪枝後日尚淺きもの
(ホ)摘採期に降雨多き場合
(ヘ)春茶第一回目に摘採せるもの
(ト)比較的若芽の中に摘採せるもの
(チ)徒長枝の茶葉
(リ)早朝摘採せるもの

B茶葉普通なる場合

前項(イ)(ロ)(ハ)中庸なる場合

(ニ)臺刈後四、五年位を經過せるもの

(ホ)天候普通なる場合

(ヘ)夏秋茶の各新芽萠芽期、卽ち第一回夏茶、第二回夏茶、第一回秋茶、第二回秋茶の各第一回若くは第二回位迄に摘採せる茶葉

(ト)普通程度に摘採せる茶葉

(チ)午前九時前後に摘採せる茶葉

C　茶葉水分少き場合

(イ)樹幹老いたるもの

(ロ)地味瘠薄なる場合

(ハ)肥培管理良好ならざる場合

(ニ)臺刈年齡に達せる場合

(ホ)旱天連續の場合

(ヘ)各茶季の遲れ芽、卽ち春茶第三回、第一回夏茶、第二回夏茶、第一回秋茶、第二回秋茶の各第三回目位に摘採せる茶葉

(ト)摘採期を失し遲く摘採せる茶葉

(チ)浮塵子、赤壁蝨等の害を受けたる茶葉

(リ)午後三時前後に摘採せる茶葉

尚季節上より見る時は、春茶は水分最多くして茶葉の七五——七六％に當り、秋茶之に次ぎ約七三——七四％にして、夏茶は最少く七二——七三％の含量を示せり。

(2)　茶葉と天候との關係

次に天候に就て最も注意を要するは日干及室内萎凋にして、殊に日射温度高き場合及西南の風强き場合と然らざる場合とは、假令日干による重量減少率は同一なりとするも、茶葉の化學的變化には大なる差異を生ずるを以てなり。而して日射温度四〇度以上に達する時は急激なる變化卽ち通常燒葉と稱する醱酵葉を生じ易く、又本島北部に於ける西南風又は南風は多くは乾風にして茶葉の外乾きを來し易きものとす。故に斯くの如き場合日干するに當りては、茶葉を厚く擴げ或は反轉回數を多くし或は中途にして室内に取入れて更に第二回日干をなし或は稍早目に室内に取入るべし。又室内萎凋にありて、室内温度高く又は西南の乾風により過乾の恐ある時は、靜置中の茶葉を厚く擴げ、且萎凋室の窓を密閉して空氣の流通を防ぎ或は床上に撒水する等常に茶葉の蒸發作用と醱酵作用との均衡を失せしめざる樣注意すること肝要なり。

(3) 製造中に於ける茶葉の狀態

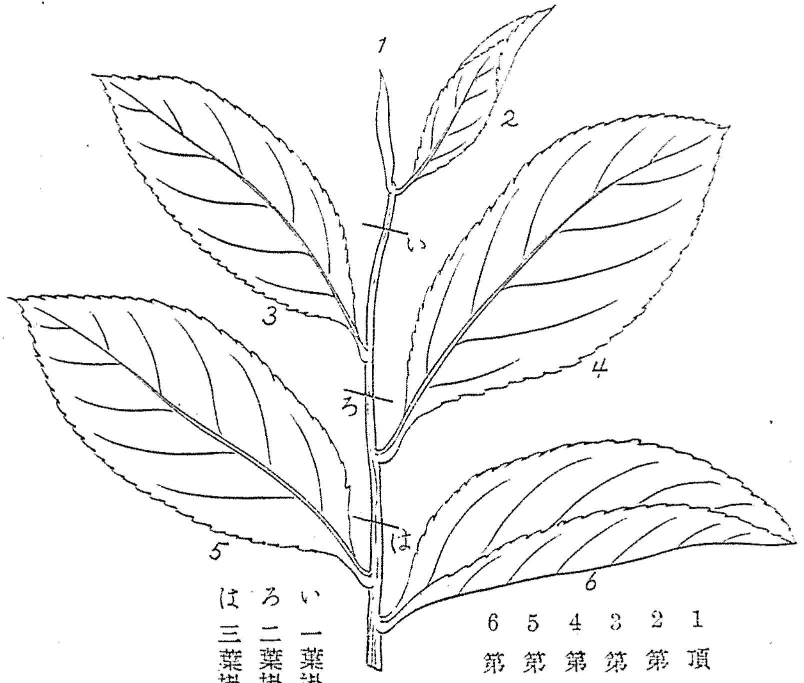
(一)包水狀態　室內萎凋中茶葉の水分尚多き時に當り、攪拌を多からしむる時は茶葉の葉緣は灰黑色に變じ且裏面の內方に彎曲して匙を裏返したる如き狀を呈す、之を包水狀態と云ふ。茶葉此狀態を呈する時は茶葉は生臭を生じ色澤黑色を帶び香味不良となるを以て、此時は茶葉を薄く擴撒し靜置時間を長からしめ普通の狀態に歸するを待つべし。

(二)消水狀態　右に反し茶葉を薄く擴撒し長く攪拌をなさず放置する時は、茶葉は縮皺を生じ葉緣は稍反曲し乾凅せるが如き狀を呈す、之を消水狀態と云ふ。茶葉此狀態を呈する時は製茶黃色を帶び水色淡く香氣を減ずる傾向あるを以て、少しく攪拌を多くし茶葉を厚く擴撒すべし。

(4) 茶葉の名稱及其著生狀態

本彙報中摘採法には一葉掛、二葉掛等の語を以てし、製造中の茶葉の狀態を記するに當りては第一葉、第二葉等の語を以てせり。是等の摘採方法は製品の品質に影響を及ぼすこと尠しとせざるが故に、是等の名稱と茶葉の著生狀態を圖示すれば左の如し。

I

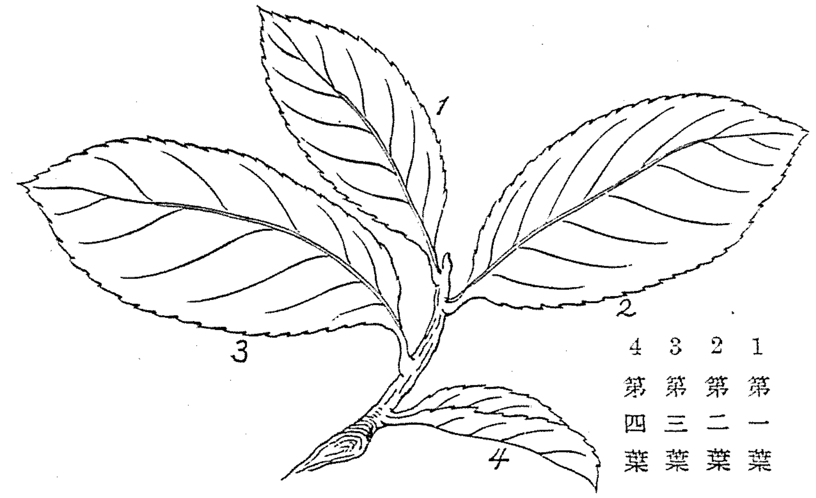


I 普通茶芽

1 頂芽
2 第一葉
3 第二葉
4 第三葉
5 第四葉
6 第五葉

い 一葉掛摘
ろ 二葉掛摘
は 三葉掛摘

II



II 出開茶芽

1 第一葉
2 第二葉
3 第三葉
4 第四葉

以下改良法として掲出する法を一般に應用して茶を製造するに、必しも同一品質の優良茶を生せざる事あるべし。是れ製茶法は簡單なりと雖も、極めて微妙なる醱酵作用に屬するを以て細心なる注意と熟練とを要し、且茶樹は氣候、土質、樹齡、季節、肥培等の影響を受くる事大なるを以て、假令同一品種と雖も其茶葉は各性質を異にし、製造上の些細なる點も其製品に影響を及ぼすものなるが故なり。然れども此改良法に從ひ製造時の氣象狀態、生葉の性質併せて製造中に於ける變化の狀態等を詳細に觀察考慮しつゝ製造事業に當り其技術の練磨を爲さば、必ずや其品種の名產地と同樣なる品質の製品を得るに難かざるべし。

三　青　心

(一) 序　說

今を距る七、八十年前、福建省泉州府安溪縣より現臺北州文山郡深坑庄地方に輸入せられ、漸次同郡下より各地方に分布したるものなりと云ふ。本島に於ける各品種中、分布區域及栽培面積最も廣くして、殆ど各地方に分布し、本島茶園面積の約五〇%を占め、就中臺北州文山、海山の兩郡を其本場とす。本品種は其分布區域廣きを以て各地に於て名稱を異にし、青心仔、種仔、烏龍、青心烏龍、軟枝烏龍等の別名あり。收量多く而も烏龍茶、包種茶何れに製するも品質極めて優良なる製品を得れども、只樹性稍弱き傾向あるは缺點なりとす。

(二) 摘　採　法

製茶品質の良否は摘採法と最も密接なる關係を有するものにして、摘採法を誤るに於ては到底優良なる製品を得る能はざるものなり。而して其理想的摘採法は、春秋兩期にありては二葉掛摘採とし、夏季にありては茶芽の發育狀態により一葉掛――二葉掛に摘採するにあり。然れども經濟上最も有利なる摘採法は必しも右理想的摘採法と一致せざるが故に、氣候及地勢、土質等に基因せる其地方の製茶品質良否の程度並に季節等を考慮し、最も有利なる樣摘採する事肝要なり。

今平鎭茶業試驗支所に於ける試驗成績並に各茶產地に於ける調查資料等により大體の摘採標準を推定すれば左の如し。

(イ) 現今製茶品質上一等地と稱せらるゝ地方即ち主として地質上第三紀に屬する山地々方

春茶及秋茶　二葉掛。

夏茶　發芽の狀態により一葉掛又は二葉掛。

(ロ) 二等地と稱せらるゝ一部の山地々方及第四紀古層中の傾斜地

春茶及秋茶　發芽狀態により二葉掛又は三葉掛。

夏茶　一葉掛又は二葉掛。

(ハ) 三等地と稱せらるゝ第四紀古層に屬する臺地茶園

春茶及秋茶　發芽狀態により二葉掛又は三葉掛。

夏茶　第一回夏茶の第一回目又は第二回夏茶の第一回目の如き特に優良なる茶芽の時のみ一葉掛又は二葉掛とし其他の時期にありては二葉掛及三葉掛の混合摘とす。

但何れの産地たるを問はず本品種にありては春秋兩季にありては包種茶を製造するを最も有利とす。

（三）　製　造　法

本品種は前述せしが如く其分布區域廣きを以て、地方によりて多少製造法を異にし自ら特徴ある製茶を産す。而して各地に於ける製造法の調査竝に實地比較試驗の結果は各特長を有すと雖も、氣候、土質等を異にせる他の地方には一般的に應用し得ざる點あり。然れども特色ある製造法なるを以て今製造法を記載するに當りて其方法をも併せ記し參考に資すべし。

以下順次其製造法を記述すべし。

(1)　一般に適用し得べき製造法(改良法)

A日干萎凋

日干萎凋の方法　日干萎凋に適當なる溫度は攝氏三〇――四〇度位なりとす。此溫度にては五――一〇分間每位に茶葉を一箇所にまとめ、反轉して更に擴撒し萎凋の平均を計るべし。

日射溫度四〇度以上殊に四五度以上に達する時は、茶葉は急激なる變化を起し俗に葉燒けと稱する醱酵葉を生じ易く、若し此葉燒を生ずるに於ては製茶の香味を不良ならしむる事尠からざるが故に、如斯場合は反轉回數を增加すべく、尙葉燒けを生ずる虞ある場合には一時室內又は樹蔭等に取入れ二〇――三〇分間靜置したる後再び日干して適當の度に達せしむるか、或は稍早く收納して室內萎凋にて補足すべし。之に反し日射溫度三〇度以下なる時は反轉回數は二分の一若くは三分の一に減じて可なり。

尙雨露等により浸潤せる茶葉は室內に薄く擴げて蒸發せしめたる後日干するを可とす。

次に日干萎凋に於ける茶葉擴撒の厚さ、一定面積に擴撒すべき茶葉量は、日射溫度高き場合又は茶葉を幼芽に摘採せる場合は何れも然らざる場合に比し多からしむべく、尙茶葉は日干の度進むに從ひ其容積を減ずるが故に、反轉の際漸次擴撒面積を狹くするを可とす。今其平方米に於ける大體の標準を示せば、

日射溫度四〇度以上の場合

當初は一・二――一・六瓩（一尺平方に付三〇――四〇匁）位とし日干終るの頃には日干前の生葉として一・六――二・四五瓩（一平方尺に付四〇――六〇匁）位とすべし。

日射溫度三五度以下の場合

〇・八瓩（一平方尺に付二〇匁）内外とし、日干進むも擴撒面積は狹くするの必要なし。

尙一葉掛の如き幼芽摘採の場合は前述の量の二〇――三〇%を增加するを可とし、又風弱き日濕度高き日等は然らざる場合に比し一定面積の擴撒量を少からしむべし。

日干萎凋の程度

日干による茶葉量減少率、日干前の茶葉重量に對する減少率は最も簡易なる日干程度鑑別法なるも、生葉の性質主として水分の多少により加減するを要す。

今標準を示せば

水分多き茶葉　一五——一八%
水分普通茶葉　一二——一五%
水分少き茶葉　九——一二%

減少率一五%以上とすべきものは主として臺刈後一——二年間以內、又は肥料を施せる茶樹より摘採せるものにして卽ち水分多き茶葉の場合なりとす。

尙日干の際考慮すべき點は日射溫度なりとす。卽ち夏季の如く日射溫度四五度以上、室內溫度三二度以上に上る時は右標準より二——五%位を減ずべく、之に反し早春晚秋の如き日射溫度低く室內又冷凉なる場合又は濕氣多くして風なき日の如きは稍多く日干するを可なりとす。要するに本法に於ける日干萎凋の減少率は普通法に比し二——五%少からしむるものとす。

茶葉形態の變化及觸感。茶葉は日干萎凋の度進むに從ひ漸次萎れて天鵞絨様の手觸りとなり、更に其度進むに從ひ第二葉及第三葉は大波狀の縮皺を生じ、第一葉の葉緣は僅に變色す。此程度に達すれば、握りて之を放てば反撥して元に復し、掌中にて揉捻すれば細かに粉碎す、之を日干の適度とす。

香氣の變化。當初に於ける茶葉臭は日干萎凋の度進むに從ひ包種茶製造の際に於けると同様なる甘臭を發し、更に其度進みて烏龍茶製造の場合に特有なる香氣を發するに至るを以て、此時室內に取入るべし。

B室內萎凋

室內萎凋の目的は茶葉の理學的變化と化學的變化との均衡を保たしめ、適當なる醱酵をなさしむるにありて、之が爲適當なる茶葉の攪拌と靜置とを要するものなり。而して攪拌は主として嫩莖より葉邊に至る水分の輸送を圓滑ならしめて蒸發作用の均衡を保たしめ、且摩擦によりて醱酵を促進するものにして、靜置は主として水分の蒸發を計り、併せて緩漫なる醱酵をなさしむるものなり。されば攪拌と靜置とよく均衡を保たしむるにあらざれば醱酵を圓滑ならしむる事能はず、從て良好なる製茶を得る能はざるものにして、製茶技術の要諦は實にこゝに存するものなり。

日干萎凋を了へたる茶葉は室內に取入れ室內萎凋に移す。此際日干の程度適當なるものは輕き攪拌を行ひて茶葉を冷却せしめ、簸箕、笳籃等に擴げ靜置するを要するも、日干萎凋の程度低き場合にありては冷却せしめずそのまゝ三〇分內外靜置し、日干萎凋の不足を補足すべし。

斯くて茶葉は時間の經過に從ひ水分の蒸發と共に緩漫なる醱酵をなし、攪拌後一時間內外に至れば萎れて一種の芳香を發するに至るを以て、其程度を見計らひ攪拌(輕き攪拌にして殆ど反轉に等し)をなしたる後、再び茶葉を擴げて

一時間内外靜置すべし。然る時は攪拌により幾分の生葉臭を發したる茶葉は再び芳香を發するに至るを以て、此時第二回の攪拌をなす。斯の如く約一時間内外に一回宛攪拌する事四――六回にして四――五時間を經過する時は、茶葉は其間に漸次醱酵して茶葉の葉緣殊に第一葉は五、六分通り褐變し、烏龍茶製造の場合に於ける特有の芳香を高く發するに至るを以て、此時釜炒に移すべし。

本操作は前述せしが如く攪拌と靜置との均衡を保たしめ醱酵を圓滑ならしむるにあるを以て、攪拌の程度及時期を鑑別する事は最も肝要なり。若し當初に於て攪拌多きに過ぐる時は所謂包水狀態となり、茶葉の緣邊は裏面の内方に彎曲し且黑みを帶び蒸發作用を妨げらるゝが爲に青臭を發し、甚しきは一種の異種醱酵を誘致し、製品黑みを帶び香味不良となる。之に反して攪拌少きに失すれば消水狀態となり、茶葉乾涸の傾向を生じ、醱酵を害するを以て褐變の度進まず、從て香氣充分に發せず水色淡く製品黃綠色に傾き易し。故に當初に於ては攪拌は極めて少くし、水分の蒸發に從ひ漸次攪拌を強くすべく、殊に最終の攪拌にありては可なり強く青臭を發する迄之をなすべし。此時若し攪拌不足する時は香氣を充分に發揮する能はず、又多きに過ぐる時は醱酵過度に陷り茶葉葉緣の褐變の度過多となり、水色は濃厚なるも紅茶樣の醱酵臭を生じ、烏龍茶特有の香氣稀薄となり味亦淡白となるを免れず。

靜置時間及靜置中の茶葉の擴げ方

茶葉の攪拌後靜置すべき時間は日干萎凋の程度、茶葉の性質、茶葉擴撒の厚薄、温度及濕度の高低、風の強弱等によりて一定せざるも、第二回迄は一時間――一時間半、第三回以後は普通一時間内外と見れば大差なく、前記の事項を考慮し適當に處置すべし。

然れども是等の諸事項は茶葉の擴撒の厚薄即ち一定面積に擴撒すべき茶葉量により或る程度迄緩和するを得べし。即ち一、茶葉水分多き場合 二、温度低き場合 三、濕度高き場合 四、風少き場合 五、日射温度の關係上日干萎凋を少くせる場合等は、然らざる場合に比し茶葉を薄くし、蒸發作用を促進するを要す。之に反し醱酵遲き場合は擴撒面積を狹くして茶葉を厚くし醱酵を促進すべし。普通の場合にありても茶葉の水分は蒸發作用により時間の經過と共に減少するを以て、醱酵作用との均衡を保たしめんが爲、當初室內に取入れの直後は薄く擴げ第二回攪拌後は時間の經過に從ひ厚く擴ぐるを要す。

次に肝要なるは最終の攪拌より釜炒に至る迄の時間にして、即ち青臭を發する迄最後の攪拌を行ひ醱酵を促進せんが爲茶葉を厚く纏め置くべし。然る時は茶葉葉緣の褐變の度進むに從ひ青臭は次第に芳香に變ずるを以て、其漸く芳香を發し來れる時を見計ひ釜炒すべし。

攪拌後直に釜炒する時は製品綠色に傾き易く、且一種の青臭を帶び、之に反し攪拌後長く放置する時は醱酵過度に陷りて褐變する事甚しく、製品の水色は濃厚なるも一種の醱酵臭を有し香味淡白となる傾向あり。

今攪拌回數別に攪拌時間、攪拌後の靜置時間及一平方米に於ける茶葉擴撒量の大體の標準を示せば左の如し。

一、攪拌回數別による攪拌時間

單位面積に對する茶葉量 ＼ 攪拌回數別	日干後	第一回	第二回	第三回	第四回	摘要
一平方米 一九・六瓩 ／ 一平方尺 三斤內外	二〇―三〇秒	四〇―六〇秒	二―三分	三――五分	一〇―一五分	一人にてなす場合
六五・三瓩 ／ 一〇斤內外	四〇―六〇秒	一――二分	三―四分	五――八分	一五―二〇分	同右
三二六・七瓩 ／ 五〇斤內外	一――二分	二――三分	三―五分	七―一〇分	一五―二五分	三、四人或は萎凋機を用ふる場合

二、攪拌後の靜置時間と單位面積に擴撒すべき茶葉量

攪拌回數別	靜置時間（時）	擴撒すべき茶葉量 一平方米當り（瓩）	擴撒すべき茶葉量 一平方尺當り（匁）
日干後	一・〇〇―一・三〇	一・二二五―二・四五	三〇――六〇
第一回後	〇・五〇―一・二〇	一・八四――二・四五	四五――六〇
第二回後	〇・五〇―一・二〇	二・四五――三・二七	六〇――八〇
第三回後	〇・四五―一・〇〇	四・九――八・一七	一二〇―二〇〇
第四回後	〇・三〇―〇・四〇	八・一七―一二・二五	二〇〇―三〇〇

備考　第四回攪拌後一五――二〇分を經過する時は更に茶葉籠に入れ（一平方尺五〇〇匁內外）醱酵を促進すべし。

日干萎凋の程度を少くしたる場合、即ち日干による重量減少率を二――三％少くせし場合にありては、靜置時間は本表の最長時間を、一平方尺に擴撒すべき茶葉量は同表の最少量を標準とすれば大なる過りなきものとす。

卽ち本法による時は普通法に比し室內萎凋時間一――二時間の延長を來し、或は攪拌回數一回を增加する事あり。然れども製茶品質特に香味を良好ならしめ價格の向上を來すを以て大なる利ありとす。殊に夏茶季の如き優良品の產出期に於て一――二葉掛に摘採せる茶葉を本法による時は、等級價格に於て遙かに優越せる製品を得べし。（製茶品質比較參照）

C釜　炒

炒釜の表面の溫度攝氏一五〇――一六〇度に達したる時、茶葉を入れて釜炒す。釜炒するには投入後五――六分間後は漸次溫度を遞下せしめ、取上の際は一二〇度內外たらしむるを可とす。茶葉は溫熱により漸次水分蒸發して容積及重量を減ずるに從ひ、反轉の際擦音を發するに至るが故に、釜炒中は此擦音と香氣の變化に注意し、摘採法標準以下にして中等茶製造の場合にありては可なり强き擦音を發し且特殊の芳香を放ち、之を掌中に稍强く握りて檢するに僅に水分を滲出する程度に至れば之を取上ぐべく、摘採法標準以上にして上茶製造を目的とする場合には更に二――五分間位釜炒し、握りて之を放つも水分を滲出せざる程度に至りたる時之を取上ぐるを可とす。

釜炒時間　釜炒に要する時間は釜炒機に入るべき茶葉量、茶葉の性質、釜炒溫度の高低等によりて異なるも、大體の平均を示せば左の如し。

釜炒器の種別	釜炒すべき茶葉量	釜炒時間	摘要
在來釜	一・八瓩（三斤）	八―一二分	最多時間を示せるは主として春茶第一回及臺刈芽若くは一――二葉掛摘採にて優良茶製造の場合なり
釜炒機	七・二瓩（一二斤）	八―一二分	
同上	九瓩（一五斤）	一〇―一五分	
同上	一二瓩（二〇斤）	一三―一八分	

釜炒適度に達したる時の茶葉量

釜炒による茶葉重量減少率は他の品種に比し稍高く、茶葉の性質主として茶葉水分の多少により一〇%以上の差異あり。今其大體の標準を示せば左の如し。

茶葉の水分少き場合　四〇――四五%

茶葉水分普通なる場合　四五――五〇%

茶葉水分多きか高級の優良茶を製造する場合　五〇――五五%

釜炒の度少き時は製品綠色又は黒みを帶び水色淡くして香氣乏しく、之に反して過度なる時は色澤は稍良好となるも尙ほ過ぐれば黄みを帶び又乾涸せる爲揉捻不良となりて茶頭多く且粉末を生ずるを以て著しく形狀を損し香味を不良ならしむるが故に、其程度鑑別に熟練と周到なる注意とを要す。

D 揉捻

釜炒を終へたる茶葉は揉捻器に容れ最初にありては徐ろに回轉して粉碎せらるゝを防ぎ二――三分を經て容積を減ずるに至れば稍強く揉捻すべし。尙揉捻中は調節裝置により強く締め、或は緩にし圓滑に揉捻せらるゝ樣注意すべし。揉捻不足なる時は形狀不良にして水色淡く、長きに過ぐる時は形狀良好となり水色亦濃厚なるも、色澤を損じ且香味不良となり、揉捻方法過激なる時は茶葉破碎して著しく形狀を害することあり。

揉捻時間は望月式揉捻機にては普通六――一〇分位にして、二〇分以上揉捻すれば少しく色澤及香味を損するを認めたり。

尙優良茶を製する場合又は釜炒稍過度に陷りたる場合にありては、炒釜より取り出したる後、箱其他適宜の容器に入れ固めて數分間靜置すべし。然る時は茶葉は自ら發する水蒸氣と莖部水分の輸送により茶葉は稍柔軟となるを以て粉碎すること少く、且醱酵により色澤良好となる。然れども靜置時間長きに失する時は色澤黄色を帶び且つ香氣を減少するの虞あり。故に青心にありては靜置時間は五分間內外とすべし。

第二回釜炒及揉捻　茶葉の摘採二葉掛以上にして相當硬化葉多き場合にありては、第二回釜炒及揉捻をなすを可とす。其法は揉捻を終りたる茶葉を徑五――六分の荒目の篩を以て篩別し、篩上に殘れるものを更

に二——三分間釜炒し、更に數分間揉捻するにあり。然る時は第一回にては揉捻不充分にして形狀大なるものも相當よく揉捻せられ緊縮するを以て著しく形狀良好ならしむるを得べし。

E玉　解(塊解)

揉捻を終りたる茶葉は直に玉解機(塊解機)又は手掌にて玉解をなし乾燥すべし。時に形狀良好ならしめんと欲せば、普通の玉解後掌中にて綠茶に於けるが如き揉切りをなすを可とす。

F乾　燥

大量製造の場合は最初水篩乾燥をなしたる後本乾燥をなすべく、少量の場合は水篩乾燥の必要なし。其方法は普通にして特記すべき事なし。

製品の特徵　上茶にありては形狀はよく緊縮し優美にして色澤は銅黑色若くは灰黑色を呈し光澤あり、水色は濃厚なるも大葉烏龍に比すれば鮮麗を缺く、香味芳醇にして從來米國に於て香味卓絶と稱せられ賞味せらるゝは主として本品種の上茶なり。

中等茶以下にありては形狀稍大にして色澤綠黑色を帶び水色稍淡く包種茶に類似せる香味あり。春秋に於て特に然りとす。

製品比較　今本法により摘採製造せる製茶と普通の方法により摘採製造せる製茶の價格等級を比較表示すれば左の如し。

種別	等級	摘要
一、普通摘採製造法によれるもの	Superior up	夏茶平均
二、同	Fine up	夏茶上茶
三、改良法によれるもの	Fine	夏茶平均
四、同	On choice	夏茶上茶
五、同	Choicest	夏茶特上茶、特別摘採製造

備考　夏茶特上茶は夏茶季の優良芽發芽の時一葉掛——二葉掛に特別摘採をなせるものなり。
審査當時粗製茶一〇〇斤當價格第一は三十九圓、第二は六十圓、第三は四十九圓、第四は八十五圓にして第五は實に百五十圓の評價を見たり。

即ち改良法によれるものは在來法によれるものに比し、夏茶平均に於て價格十圓、等級三級の向上を見、優良芽を以て製造せる場合は價格二十五圓、等級に於て約四級の向上を見たり。尚摘採法を等しくして單に製造法のみを改良法による時は一——二級、即ち價格に於て中等茶にありては二——五圓、優良茶にありては五——二十圓の向上を來せり。

從來製茶品質上三等地と稱せらるゝ平地茶園即ち第四紀古層に屬する臺地々方にありては、到底一等地に匹敵するが如き優良茶を得る事至難なりとせられたるも、試驗研究の結果は前表の如く夏茶の優良芽發芽

期に本法により摘採製造をなす時は前表の如きチョイセスト級の製品を得べく、一等地産の優良品に遜色なき製品を得る事至難にあらざるを認めたり。

(2) 特殊なる製造法

特殊なる製造法は之を大別して二種となすべし。卽ち一は日干萎凋、室內萎凋、釜炒程度を何れも改良法より多からしむる法にして、主として新竹州苗栗郡頭屋庄地方に行はる。一は其何れをも前者より更に多からしむる法にして、主として臺北州基隆郡七堵庄地方及同州淡水郡石門庄地方に於て行はる。今前者を甲法とし、後者を乙法として左に其製造法を記述せん。

甲法

A日干萎凋

改良法に比し其萎凋程度を稍高からしめ、日干による重量減少率を二――五%多くし、香氣發生の度も稍進み第一葉の葉縁は少しく褐色に變じ僅に縮れを生ずる程度に至らしむ。

B室內萎凋

日干による重量減少率前述の如く稍多きを以て、靜置時に於ける茶葉攤撒の厚さは改良法に表示せる第二囘攪拌の厚さ位とし、靜置時間も稍短く五〇分間內外毎に攪拌す。攪拌時間は大體に於て改良法の第二囘以後に準じて可なるも幾分多からしむ。

然る時は第三囘目の攪拌後に至りては普通法に於ける最終の攪拌前に於ける位の色相となり、最終の攪拌を終りて三〇――四〇分間を經過すれば、第一葉は七、八分通り褐變するに至るを以て此時釜炒す。

C釜　炒

釜炒は改良法より二――三分間長からしむるものにして、重量減少率三%內外多きを普通とす。釜炒後は五分間內外靜置したる後揉捻し玉解をなす。

D乾　燥

改良法とさしたる差異なし。

製品の特徵　本法により製造せる茶を改良法によれるものと比較するに萎凋及釜炒多き爲形狀は稍大にして一種の縮れを有し、色澤は銅褐色又は銅黑色に少しく赤みを帶び水色は濃厚にて一種の特有なる香味あり。

製品比較　本法と一般に通用すべき方法と比較試驗せる成績左の如し。

製造地名	製造法	Grade	摘要
一、新竹州頭屋庄	特殊製造法甲によれるもの	Sup. @ fine	形狀稍大なるも色澤銅黑色を帶び特殊なる香味あり
二、右　同	一般に適用すべき製法によれるもの	Sup. @ fine	形狀は前者に比し良好なるも色澤稍黑色を帶び香味良好なり
三、平鎭茶業試驗支所	特殊製造法甲によれるもの	Finest @ choice	色澤銅黑色を帶び良好なるも一種の醱酵臭あり
四、右　同	一般に適用すべき製法によれるもの	On chice	青心特有の形狀色澤香味を有し品質良好なり、

審査當時粗製茶一〇〇斤當第一は四十一圓、第二は四十圓、第三は八十圓にして第四は八十五圓の評價を見たり。

新竹州苗栗郡頭屋庄にて本法と改良法と比較製造せしものは製品各特徴ありてさしたる差異を認めざりしも、平鎮茶業試驗支所産の茶葉を以て比較試驗を行へるものは改良法に比し色澤水色は良好なりしも香味に於て劣りしため、品質等級に於て中等茶にては約一級(價格に於て二——三圓)上等茶にては一——二級(價格に於て五——十圓)の差を生ぜり。即ち本法は現今製茶品質上一等地と稱せらるゝ山地々方に於ては一の特色ある製品を得るが故に良法たるを失はざるも、平地茶園には適用せざるを可とす。

乙　法

A日干萎凋

改良法に比し日干萎凋による重量減少率を三——八%、甚しきは一〇%位多からしむるものにして、五——一〇%多きものにありては第一葉のみならず第二葉の葉緣も褐變し縮れを生じ且反曲するものあり。

B室內萎凋

日干の程度進み室內に取入れたる時は既に改良法に於ける第二回攪拌後位の程度に達せるを以て、室內萎凋時間も一、二時間短縮し攪拌回數も一、二回少きを普通とす。日干萎凋を終へ室內に取入れたる時の攪拌は改良法にありては單に反轉して冷却を早からしむる位を程度とするも、本法にありては少しく青臭を發する迄即ち二、三分間攪拌す。

一平方米當の茶葉攤撒量、攪拌時間も普通法及改良法に比し稍多くするものにして靜置時間は稍短し。今大體の標準を示せば左の如し。

攪拌回數	靜置時間	攪拌時間	一平方米につき(瓩)	一平方尺に茶葉攤撒量(匁)
日干後	0·五〇—一·二〇	0·〇二—0·〇三	二·四五—四·九〇	六〇—一二〇
第一回攪拌	0·四五—一·〇〇	0·〇三—0·〇五	四·九〇—八·一七	一二〇—二〇〇
第二回攪拌	0·四五—一·〇〇	0·〇五—0·〇七	六·五〇—九·八〇	一六〇—二四〇
第三回攪拌	0·三〇—0·四〇	0·〇八—0·一三	一二·三—二〇·四〇	三〇〇—五〇〇

最終の攪拌を終りたる後は、普通の場合と等しく茶葉を厚くまとめて靜置すること三〇——四〇分間、攪拌によりて生じたる青臭が芳香に變じ來れる時釜炒に附す。此時の茶葉褐變の度は甲法の場合に比し幾分進めり。

C釜　炒

釜炒の程度最も多く甲法の場合に比するも時間に於て二、三分多からしむるものにして、釜炒終了後に於ける重量步留りは日干前茶葉の四三——五〇%なり。

D揉捻及玉解

釜炒の程度高き爲、直に揉捻すれば粉碎され易きを以て數分間靜置後(七——一〇分間)揉捻し玉解す。

E乾燥

揉捻玉解を終れる茶葉は殆ど水篩乾燥をなさず本乾燥に附す。

尙別法として日干萎凋の程度は普通法若くは改良法位の程度とし室內萎凋の當初に於ける茶葉擴撒を薄くし二時間位は三〇分每位の單に反轉のみなし、第四回目頃重量減少率二〇——二五%（七五——八〇%留り）に達したる時、初めて前述せしが如き乙法の第一回攪拌に移り其以後の萎凋法及釜炒揉捻は略乙法と等しくするものあり。

製品の特徵　釜炒の度多きを以て揉捻の際緊縮充分ならざるにより形狀大なるも、日干、室內萎凋、釜炒の程度進めるを以て色澤は銅褐色を呈し水色濃厚鮮麗なり。山地々方の茶葉を以て本法による時は特有なる香味ありて製茶品質大體に於て大葉烏龍の製品に類似するも、平地々方に於て本法による時は醱酵過度なる爲、紅茶樣香味となる傾向あり。尙別法によれるものは色澤稍黃色を帶ぶるも香味は少しく優良なり。

製品比較

製造地	製造法	Grade	摘要
一、平鎭茶業試驗支所	本法によれるもの	Sup. up	色澤良好にして水色濃厚なるも一種の醱酵臭あり
二、同	一般に適用すべき製造法によれるもの	On fine	香味稍良好

審査當時粗製茶一〇〇斤當評價第一は三十七圓にして第二は四十二圓なり。

製茶品質上一等地たる山地々方にて製造せるものは前述せしが如く大葉烏龍に類似せる製茶となり、香味も良好なりしも、平鎭茶業試驗支所產の茶葉を以て製せるものは紅茶に似たる一種の醱酵臭ありて、右の如く等級にて約二級價格五圓の低下を來せり。

（四）概　括

要するに本法によれる製茶は大體に於て單獨飮料用としては稍劣るを以て、大葉烏龍又は水色淡き製茶の配合に供するを可とす。

已に說くが如く青心種は本島製茶の覇王にして其製品品質の優良を以て知られ其栽培面積最も廣く各地方に獨特の製造法あり。依て其方法を比較硏究の上各產地に通ずる製法の基礎を定めたり。卽ち一般法は標準法とも稱す可く臺地茶園產茶葉に就て水色の鮮明に色澤の改良及香味の向上を計り特殊法に於ては更に色澤と水色に關し一步を進めたる方法を案出したるものなり。

四　白毛猴

（一）序　說

本品種は支那より輸入せられたるものなりや又は本島に於て育成せられたるものなりや其起源を詳にせざれども、恐らくは青心と等しく支那より輸入せられしものなるべし。其栽培最も古きは臺北州文山郡下にし

て、現今の主產地たる同州七星郡汐止街叭嗹港地方のものは文山郡より移植せしものなりと云ふ。同地汐止街叭嗹港字叭嗹港口唐心匏の言によれば、往時現今の文山郡石碇庄鹿窟に顏赤牛なるものありて同地に於て白毛猴の栽培をなせしも、生育良好ならざりしを以て、今より四十二年前卽ち我が明治十七年頃、現下の主產地たる叭嗹港字叭嗹港口に其茶樹(苗にあらず)を移植せり。然るに其栽培の結果、生育比較的良好にして然も其製茶による利益尠からざりしを以て、漸次栽培面積を增加し現今の如く五八ヘクタール(六〇餘甲)に達するに至れり。文山郡下にて其栽培衰頽せるは、生育旺盛ならず植付後十數年を出でずして枯死するもの續出し、青心栽培の利益に如かざりしに因ると云ふ。

(二) 摘採法

摘採法は茶芽の伸長狀態により多少の差異あれども、一葉掛——二葉掛摘を標準とし、通常は開葉二葉、出開半開葉一の場合に於て開葉せるもの、一半開葉一頂芽一に摘採す。若し茶芽の伸長前記の如くならず、出開き狀を呈する時は一葉掛に摘採すべし。茶芽の伸長極めて旺盛にして三——四葉開きの時と雖も二葉掛以上に摘採すべからず。本品種の製造に當り摘採の良否は最も重要視すべきものにして、若し摘採法不良ならんか到底優良品を製する能はざるものなり。從て一日の摘採量少く、春茶七——八斤、夏秋茶四——五斤に過ぎざるを以て、摘採賃金も高價にして春茶四——五錢、夏秋茶七——十錢位を要す。

(三) 製造法

本品種の製造法も主產地たる叭嗹港地方に於て比較的よく發達し優良品を產す。然れども其法を以て直に適用し得ざる點あり。且製品上多少の缺點を發見せるを以て其方法に改良を加へ、本品種製造法を完成せり。されば改良法を記載するに當り、原產地の製造法をも併記すべし。

一般に適用し得べき製造法

A日干萎凋

日干に於ける茶葉の攤撒は比較的薄きを可とし、當初にありては一平方米につき〇・八二——一・二瓩(一平方尺に付二〇——三〇匁)とす。日干中水分蒸發の均等を計らんが爲、時々反轉を要する事は普通製茶法に於けると同様なれども、其反轉囘數は普通法又は青心の場合に比すれば二分の一位にて足れり。日干による茶葉重量減少率は茶葉の水分の多少によりて差異ある事他品種と同樣にして、普通二〇——二五%を標準とす。此時に於ける茶葉の狀態に就き觀察すれば、茶葉の葉緣は褐色となり且幾分反曲せるものあり、嫩莖部は徐々に屈すれば折れざるも急激に屈すれば折れ、之を掌中にて揉捻すれば紅茶揉捻の時に似たる香氣を發するも紅茶の日干程度に達せざるを以て、揉捻によりて粉碎せらるゝ程度なりとす。卽ち大體に於て大葉烏龍の改良法に酷似し、重量減少率に於て普通法に比し五——一〇%多し。且斯の如く本品種にありては日干萎凋を多くするの必要は、製茶の色澤を黃褐色若くは銅黑色ならしめ、白毫を汚損又脫落せしめず顯然たらしるにあるものなり。

B室內萎凋

本品種の室內萎凋は各品種の製造法中最特殊なる點なりとす。卽ち日干萎凋を終れる茶葉は室內に取入れ筵籃に薄く擴げ、茶菜架に揚げて靜置し、適當なる萎凋と醱酵とを待つものとす。靜置中に於ける一平方米に於ける茶葉擴撒量は各品種中最も少く〇・八二——一・六瓩（一平方尺二〇——四〇匁）にして、此點は他品種と大なる差異なきも、靑心、大葉烏龍等何れも室內萎凋の度進むに從ひ擴撒面積を縮少するも、本品種にありては初めより最終の攪拌迄殆ど縮少せず、當初の通り擴撒し置くものとす。

又室內萎凋中に於ける原產地の方法は、釜炒前迄殆ど攪拌せず單に靜置し其間一——二回反轉するのみなるも、研究の結果は室內萎凋開始後約一時間半位を經過し一種の芳香を放つに至れる時反轉するを可とし、三時間目位に一分間位及釜炒の三〇分前に二——三分間輕き攪拌をなす時は香味良好となる。室內萎凋中普通法に於けるが如き攪拌をなす時は、茶葉は所謂包水狀態となり葉緣及白毫となるべき頂芽も黑褐色を帶び、從て製品暗黑色となり、本品種の特徵を失するに至るを以て、此點に就ては深く注意すべし。卽ち萎凋中に於ける茶葉の狀態は常に稍緊縮して葉緣は幾分反曲し所謂消水狀態にあらしむること肝要にして、室內萎凋開始後四——五時間を經過すれば茶葉の葉緣は大半褐變し稍緊縮して白毛顯出し一種の芳香を放つに至るを以て、前述せしが如く二——三分間輕き攪拌を行ひ三〇——四〇分靜置後釜炒すべし。

C釜　炒

普通烏龍茶製造の場合と等しき方法にて釜炒す。約一〇分間にして日干前に於ける茶葉重量の六〇％內外（普通製法に於ける釜炒程度の四分の三乃至五分の四）に達したる時、箱又は掬箕等に入れ固めて一五分間內外靜置すべし。然る時は其間に茶葉は漸次醱酵して嫩莖部帶黃色となり、葉邊部は黃褐色又は銅褐色となり鮮かなる色澤を呈するに至るを以て、更に一〇〇——一二〇度の緩火を以て七——一〇分間位釜炒し、普通製茶の水篩乾燥後の乾燥程度に達したる時取上ぐべし。釜炒半ばに於ける靜置は製品の色澤を良好ならしめんが爲行ふ操作なり。然れども其時間長きに失する時は黃色を帶びて色澤不良となるのみならず、香味を不良なしらむるを以て注意するを要す。此釜炒中の靜置作業は初め主產地の法に習ひたるものなりと雖も、種々試驗の結果大體に於て一五分以內とするを適當と認めたるものにして、主產地に於ける製法は少しく靜置時間長きに失するの傾向あり。

D揉　捻

是亦本品種製造上の特異なる點にして主產地に於ては殆ど揉捻をなさず、直に乾燥するを普通とす。是れ強く揉捻するに於ては白毫脫落の虞あるを以てなり。然れども一——二分間極めて輕き手揉み又は袋揉みをなさば形狀一層良好となり外觀を向上せしめ得べし。

製品の特徵　形狀は稍緊縮を缺ぐも美麗なる白毫顯出し、白毫以外の部は鮮麗なる銅褐色若くは黃褐色を帶び獨特の外觀を呈す。本品種特有の香氣を有するも水色槪して淡く、香味亦淡白なるを免れざるを以て、

單獨に飲用に供しては水色香味共に優良なりと云ふを得ず。然れども形狀色澤良好なるを以て、大葉烏龍の如く形狀大にして香味優良なる茶に配合して外觀を良好ならしむるは本品種の特徴なりとす。

製品比較

摘採竝に製造法	Grade	摘要
一、在來の摘採製造法によれるもの	Superior up	夏茶平均
二、製造法のみ改良法によれるもの	Fine	右同
三、摘採法及製造法何れも改良法によれるもの	Finest @ choice	右同
四、右同	Choicest	夏茶特別摘採

備考　本品種は其內容常に外觀に伴はざるを以て其審査は主として外觀上より等級を附せるものとす。
審査當時粗製茶一〇〇斤に對し第一は四十圓、第二は五十圓、第三は七十八圓にして第四は百二十圓と評價せり。

右の如く單に製造法のみを改良法によれるものは、在來の摘採製造法によれるものに比し、夏茶平均に於て十圓の向上を來し、摘採製造何れも改良法によれるものは約二倍の價格に達せり。而して更に特別摘採をなせるものは價格百二十圓に達し、主產地製品を凌駕する優品を得たり。

（四）概　括

本品種は其名稱の示す如く製品に顯著なる白毫を生じ外觀を良好ならしむと雖も、水色香味に於て淡白なり。本改良法は專ら是等の點を考慮したる方法にして、摘採法は勿論其萎凋法に於ける反轉攪拌量及其時間の如き、釜炒及其間の靜置處理の如き、揉捻の如き、白毫を明瞭に現出せしめつゝ水色と香味とを優良ならしむるものにして蓋し白毛猴製造方法の典型たるを失はざる可し。

五　大葉烏龍

（一）序　說

本品種も其由來明かならざれども、恐くは支那より輸入せられしものなるべし。臺北州基隆郡は其主栽培地にして、七星、淡水の兩郡之に次ぎ、文山郡にも僅かに之を栽植す。栽培面積約二、五〇〇ヘクタール（三、六〇〇甲）に達し全島茶園面積の五％に當れり。

樹性强健にして收量多く、製茶品質は春秋兩季のものにありては青心に稍劣るも、夏季に於ては之を凌駕する優良品を生ずること尠からず。

（二）摘採法

二葉掛に摘採すべく、夏茶の優良茶產出期にありては出開き葉は一葉掛に摘採するを可とす。

（三）製造法

本品種の主なる栽培地方たる臺北州基隆郡下には自ら本品種に適合せる製法發達せり。

平鎭茶葉試驗支所に於ける改良法も、主として其製法を調査し之を基礎として改良を加へたるものなり。

A 日干萎凋

本品種製造法中、日干萎凋は他品種に比し最も特殊なる點にして、日干萎凋時間は日射溫度四〇度内外に於て青心にありては三〇——四〇分を普通とするも、本品種にありては一時間以上を要す。其方法は普通法と大差なきも、當初に於ける茶葉の攤撒を稍薄くするを可とするものにして、一平方米につき〇・八二——一・二斤（一平方尺に付二〇——三〇匁）位とすべく、而して五——一〇分每に反轉し、日干の度進むに從ひ攤撒面積を四分の一位宛縮少し、日射による葉燒けを防ぐべし。元來本品種は嫩莖肥大にして水分多きため、日射による葉燒けを生じ易きを以て、可及的之を避くる手段を執るべく、前記攤撒面積の縮少の外、頻繁なる反轉、庇蔭取入等の方法を講ずるを可とす。

日干萎凋の程度及日干による重量減少率　本島に於ける各品種中最も其度多きを可とするものにして、重量減少率は茶葉性質及日射溫度の高低等により多少の差異あることは一般に於ける場合と等しきも、大體の標準を示せば左の如し。

茶葉の水分少き場合	一五——二〇%
同　普通なる場合	二〇——二五%
同　多き場合	二五——三〇%

右は日射溫度三五度内外の場合を標準とせるものにして、四〇度以上に上る時は二——五%を減ずるを可とす。此減少率を青心に比較すれば一〇——一五%多し。

茶葉狀態の變化　茶葉は日干の度進むに從ひ萎れて波狀を呈し、次で第一葉の葉緣は褐變して粘質物を出し、更に第二葉の緣邊も褐變し茶葉は總體的に縮れを生じ、緣邊は遂に反曲するものあるに至る。此時、茶葉を取りて嫩莖部を屈するに、急に屈すれば折れ、徐ろに屈すれば折れず、掌中にて揉捻すれば破碎せらるゝを程度として室内に取入るべし。

本品種は前述せしが如く葉肉厚く殊に嫩莖部肥大にして水分多きを以て、青心又は普通製造の場合に於ける日干の程度にては一種の青臭ありて色澤靑黑色を帶び、且苦澁味強くして優良なる製茶を得る能はず。然のみならず日干の程度低きに於ては室内萎凋時間を多要し作業工程に影響を及ぼすものなり。然れども日干の程度高きに過ぐる時は紅茶樣香味となり、本品種特有の香氣を失するを以て、其程度は最も注意を要する點にして日射溫度高き場合殊に然りとす。

本品種の主產地たる臺北州基隆郡瑪陵坑地方に於ける製造法中の缺點も蓋し玆にあるものなり。卽ち同地方に於ける日干の程度は殆ど普通法の二倍卽ち、重量減少率二五——三五%にして支那式紅茶製造法に於ける日干の程度に當れり。而して此時に於ける茶葉は葉緣褐變し且反曲し、全體的に緊縮し幾分乾涸して消水狀態となり、嫩莖部を屈するも折れず掌中にて揉捻するも破碎せざる程度に達せり。加ふるに日干中反轉囘數少きため葉燒けを生ずるもの少からず、此日干過度と葉燒けとは室内萎凋にも影

響し醗酵過度となり、製品の香味を失する事大なるを認めたるを以て、種々試驗研究の結果前述せしが如く同地方に於ける日干による重量減少率より五——一〇%少くし、室内萎凋中に於て補足するの方法を採用せるものなり。

B室内萎凋

室内に取入れたる茶葉は日干前の茶葉量として一平方米に一・二——一・六瓩（一平方尺には三〇——四〇匁。日干後量としては其七〇——八〇%）を擴撒し、靜置して水分の蒸發を促進すべし。

茶葉は水分の蒸發に伴ひ醗酵進みて一時間半内外にて芳香を發するに至るを以て、此時は反轉又は輕き攪拌を行ひ元の通りに擴撒し靜置すべし。日干による重量減少率二五%は、本品種としては少しく不足するも日射による惡變を避けんが爲室内に早く取入れたるものなるを以て、當初に於て普通法に於けるが如く厚く擴撒し又は攪拌をなすときは茶葉は暗綠色を帶びて銅褐色の色澤ある茶を得る能はず、且青臭を生じ本品種特有なる芳香を發揮し得ざるものなり。かくて更に一時間内外を經過すれば、日干前に於ける茶葉量の七〇%内外となり、主產地に於ける日干終了時に等しき程度に達するを以て、二——三分間攪拌後は茶葉を稍厚く一平方米に三・三——四・九瓩（一平方尺に八〇——一二〇匁）を擴撒すべし。爾後一時間内外に一回宛攪拌し、第三回三——四分間、第四回五——六分間攪拌し、攪拌後に於ける一平方米に於ける茶葉擴撒量は六・一——一〇・二瓩（一平方尺につき一五〇——二五〇匁）とし、第五回卽ち最終攪拌は一〇——一五分間稍青臭を強く發する程度迄攪拌すべし。

而して攪拌後三〇——四〇分間一箇所に纒めて靜置し、一種の芳香を放ち七、八分通り褐變したる時釜炒すべし。然るに主產地に於ては前述せしが如く日干の程度多きため初めより攪拌を多くし、且單位面積に於ける茶葉擴撒量を多からしむるの必要あり。故に醗酵過度を誘致し、釜炒後に於ては殆ど全葉醗酵し、紅茶同樣となり、之が爲に特有なる芳香を失する事大なるものあり。殊に日射溫度高き第二回夏茶にありて其弊最も大なるが故に、前述せしが如く日干の程度及釜炒前に於ける茶葉褐變の度を幾分少くするに於ては香味の向上見るべきものあるべし。

C釜　炒

釜炒の溫度は當初にありては普通製法又は青心と大差なきも、釜炒の度は稍強く之をなすを可とするものにして、青心の中等茶製造の釜炒程度（時間に於て約一〇分間位）を經過すれば漸次溫度を低くし、更に五——六分間繼續す。此際發する擦音は青心の場合又は普通法の場合に比し遙かに強くして、一部分は乾燥し直に揉捻すれば粉末を生ずる程度となるを以て、此時取上ぐべし。釜炒終了時に於ける茶葉重量は生葉量の四〇——四五%を適度とす。此釜炒の程度も本品種の特徵發揮上重要なる點にして、釜炒の度不足すれば製品黑みを帶びて白毫よく顯はれず、過度なる時は色澤黃色を帶び揉捻不良に陷り形狀粗大となり且粉末を多く生ずるものなり。

D 採捨

前述せしが如く、本品種の釜炒の程度は各品種中最も進めるを以て、直に採捨すれば粉末を生ずること多きが故に、箱其他適宜の容器に入れ、押固め置きて一〇分間放置し、柔軟となるを待ち採捨すべし。然る時は粉碎せらるゝこと少く且醱酵作用によりて製品鮮麗なる銅褐色を呈するに至るべし。尚採捨するに當りては粉末を生じ易きを以て、當初にありては特に注意し輕く採捨し漸次壓力を加ふるを可とす。主産地に於ては普通釜炒後は笳籮上に放置するも、前述せしが如く容器に入れ固めて靜置すれば一層品質を良好ならしめ得べし。採捨を終れる茶葉は玉解をなし乾燥に附すべし。

E 乾燥

釜炒の程度進めるを以て殆ど水篩乾燥の必要なく、直に本乾燥に附して可なりとす。

製品の特徵 茶葉大にして日干萎凋、室內萎凋、釜炒何れも他品種に比し其程度進めるを以て、茶葉は緊縮せるも形狀槪して大にして特殊なる形狀をなす。色澤は夏茶にありては銅褐色若くは銅黑色を呈し、水色は濃厚にして鮮麗、本品特有の芳醇なる香味を有し英國民の嗜好に適すと稱せらる。春及秋茶にありては色澤銅黑色若くは灰黑色を呈し、水色は濃厚なるも鮮麗を缺き香味良好ならず、一種の醱酵臭あり。前記改良法によれば或る程度迄其缺點を補ひ得べし。

製品比較 改良法によれるものと他法とを比較表示すれば左の如し。

製造法	Grade	摘要
一、普通摘採製造法によれるもの	Superior up	夏茶平均
二、普通に摘採し製造法を改良によれるもの	On fine	右同
三、摘採製造何れも改良法によれるもの	Fine up	右同
四、摘採法は同樣にし製造法を主産地に於ける方法によれるもの	Full fine	右同
五、摘採法は一葉掛及二葉掛とし製造法を改良法によれるもの	Choicest	夏茶特上茶
六、摘採法は同樣にし製造法を主産地に於ける方法によれるもの	Choicest	右同

審査當時の粗製茶一〇〇斤當評價第一は三十八圓、第二は四十四圓、第三は五十九圓、第四は五十四圓、第五は百五十圓にして第六は百三十圓なりとす。

改良法の品質向上は摘採法の改良に負ふ處大なるも、摘採法等しき場合にありても三級の向上を見たり。又主產地に於ける製造法と比較せしに、「ファイン」級のものにありては一級を向上せしのみにて價格に於て三――五圓の差に過ぎざりしも、「チョイス」級の茶にありては香味の點に於て優れし爲、十圓乃至三十圓の大差を生せり。本法による時は從來製茶品質上三等地と稱せられたる平鎮茶業試驗支所地方にありても、夏茶に於ては主產地同樣「チョイセスト」級の製品を得らるゝを知るべし。

(四) 槪括

大葉烏龍は夙に芳醇なる香味と鮮麗なる水色を有する優良品を產す。然れ共其摘採葉の性質は他種と甚だ

異なるを以て、特に其處理方法に深き注意を拂はざる可からず。本法に於ては先づ摘採の程度を定め、萎凋の度を進め、而して釜炒作業を稍深くし、釜炒後の取扱法を改良する等是等の點に關する要諦を闡明したり。

六 青心大冇

（一）序説

本品種の由來も亦明かならず、新竹州下竹東地方にて調査せる處によれば、六〇餘年前大溪郡烏塗窟地方より苗木を移植せりと云ひ、烏塗窟地方に於ては之を臺北州文山郡深坑地方より齎せるものなりと稱せり。之によりて考ふるに、恐らくは本品種も青心等と前後して支那より輸入せられしものなるべし。然るに現在に於ける本品種の分布狀態は臺北州下には殆ど之を見ず、却て新竹州下に於て廣く各地に分布せり。然も多くは散在して青心、黃柑、大葉烏龍等の如く一地方に集團せるを見ず。其中比較的栽培面積廣きは新竹郡關西庄、竹東郡竹東庄、北埔庄、芎林庄等なりとす。本品種も地方によりて多少名稱を異にし、平鎭龍潭地方にては大冇種と稱するもの多きも、關西地方にては青心大冇と唱へ、竹東地方にては單に青心と稱し、普通の青心は烏龍と呼び以て之を區別せり。

大冇（福建語トアパー　廣東語タイパン）なる語は「大なるも內容なし」「內容貧弱」等の意にして青心大冇とは「青心（嫩芽紫紅色なり）にして葉大なるも品質良好ならず」との意を偶せしもの丶如し。か丶る名稱を以て稱ばる丶に至りしは蓋し其製造方法當を得ず製茶品質も亦さして優良ならざりしに基因するなる可し。然るに以下記載するが如き方法により製造したる夏茶の如きは、優良品種なる青心、大葉烏龍を凌駕する製品を得たり。

（二）摘採法

二葉掛摘を標準とするも、發芽狀態によつては一葉掛に摘採すること青心、大葉烏龍同樣なり。

（三）製造法

前述せしが如く、本品種は新竹州下關西竹東地方を主栽培地となし、中には稍適合せる製法を採用せるものありと雖も、大葉烏龍、白毛猴等の如く地方一般的に發達せず。其製造法は區々にして概して普通法の水分多き場合に於ける方法を取れるもの多し。

本品種の改良法は、是等製法を比較調査の上、各其長所を採擇し更に試驗研究を加へたるものなり。

A日干萎凋

本品種の茶葉は葉肉稍厚く嫩莖肥大にして大葉烏龍に近似せるを以て、日干の方法も大體に於て大葉烏龍に從へば大過なし。

日干の程度　日干による茶葉重量減少率は大葉烏龍に比すれば五％內外少く、青心に比すれば五％內外多

きを可とするものにして、大體の標準を示せば左の如し。

水分少き茶葉	一五%内外
水分普通なる茶葉	二〇%内外
水分多き茶葉	二五%内外

但夏季浮塵子の害を被れる茶葉にありては一〇%内外とするを可とす。

日干程度鑑別の標準は前記重量減少率を以てする外、茶葉狀態及香氣の變化によるべきものにして、日干の度進むに從ひ嫩葉の葉緣より粘質樣物質を出し漸次褐變し茶葉は總體的に大波狀を呈し、更に進めば少しく縮れを生ずるに至るを以て、茶葉水分普通以下のものにありては此時室内に取入るべく、水分多きものにありては尙其度進みて葉緣少しく反曲し、嫩莖部を取り徐々に屈すれば折れざるも急激に之をなせば折れ尙掌中にて揉めば破碎する程度を適度とす。香氣にありても日干の度進むに從ひ、最初の生葉臭は漸次變化し前記の日干程度に達すれば特有の香氣を發するに至るを以て、其香氣の變化に注意すべし。

本品種は前述せしが如く日干程度を多くするの必要上、日射溫度四〇度内外にて約一時間を要するを以て、日射により葉燒けを生じ易きが故に、擴撒面積の縮少、反轉回數の增加、早目に室内取入等によりて之を防ぐを要す。

B 室内萎凋

室内萎凋法は本品種製造法の特徵にして、室内取入後約三時間は殆ど攪拌せざるを可とす。卽ち日干萎凋を了りたる茶葉は其儘茶菜架に挿入して靜置し、麻布埕を用ふる場合にありては之を笳籮に一平方米に〇・八――一・二瓩（一平方尺に付二〇――三〇匁）位の割合に擴撒し、一時間半位靜置し水分の蒸發を計るべし。然る時は水分の蒸發と共に醱酵の度も進み、前記の時間に至れば青心大有特有の芳香を發するに至るを以て、此時反轉をなして水分蒸發の均等を計るべし。更に一――一・五時間を經る時は、第一回反轉の際生じたる生臭は再び特有の香氣となり一層高く之を發するに至るを以て、此時第二回の反轉を行ひ、水分の蒸發狀態によりては僅に輕き攪拌をなすべし。本品種にありては第一回目より攪拌をなす時は茶葉の葉緣は暗黑色を帶び水分の蒸發を妨げ青臭を發し其青臭は容易に消失せず、從て製品に惡影響を及ぼすが故に最も注意すべく、第二回目迄は單に反轉に止むるを原則となさば大過なきものとす。

斯くて第二回攪拌後約一時間を經過する時は、茶葉は水分の蒸發によりて一種の縮れを生じて消水狀態となり、且飴色を帶び葉緣褐變の度は更に多きを加へ漸次獨得の芳香を發するに至る。玆に於て初めて二――三分間攪拌し、更に一時間位を經過すれば再び芳香を發するに至るを以て其醱酵の度を觀察し最終の攪拌をなすべく、若し醱酵不足の時は更に四〇――五〇分を經て最終の攪拌をなすべし。

最終の攪拌は青心と等しく稍強く青臭を發する程度迄之をなすものにして、普通一〇――一五分位とすべ

し。而して最終の攪拌後茶葉を厚く纒め三〇――四〇分を經過する時は青臭は變じて芳香となり、第一葉は七、八分通り褐變し、第二葉も亦緣邊は褐色を帶び鮮かなる色彩を呈するに至るを以て、此時を失せず釜炒すべし。

尙本品種の室內萎凋中は茶葉擴散の厚さ、靜置時間、攪拌の程度に注意し茶葉は常に消水狀態を呈し葉色は飴色を帶ばしむること肝要なり。

C 釜　炒

釜炒は大體に於て大葉烏龍に準ずべく、初め七――八分間は普通烏龍茶製造の釜炒と等しき溫度にて釜炒すべく、其後は漸次溫度を低めて一二〇度內外たらしめ、次第に容積を減じて緊縮し白毫を顯し來り稍强き擦音を發するに至れば之を取上ぐべし。釜炒時間は一五分內外にして大葉烏龍と青心との中間の程度とす。當初の溫度低ければ白毫充分に顯はれず且色澤不良となる。釜炒終了後に於ける茶葉量は日干前に於ける茶葉量の四三%――五三%にして平均四八%內外なりとす。

D 揉　捻

青心に比すれば釜炒の程度强きを以て直に揉捻する時は粉碎し易く、且色澤も良好ならざるが故に、釜炒を終りたる茶葉は箱其他適宜の容器に入れ、押固めて七――八分間放置すれば漸次蒸散する水蒸氣と莖部の水分輸送により葉は柔軟となり且茶葉稍や黃色を呈するを以て此時揉捻すべし。然る時は茶葉は醱酵作用により稍や褐色を帶び製品も銅褐色又は銅黑色を呈するに至るべし。尙本品種は白毫多きを以て、初めより强く揉捻する時は白毫脫落するが故に、此點に付き注意すべし。

E 玉　解

揉捻を終りたる茶葉は玉解をなし乾燥に附すべし。

F 乾　燥

優良茶にありては普通の乾燥に比し、溫度を低く時間を長くし二――三時間にて乾燥するを可とす。溫度高きに失すれば色澤を損し且香氣を失ふの虞あり。

製品の特徴　形狀は稍大にして細微の點に於て青心に及ばざるも、色澤銅褐色若くは銅黑色を呈し白毫を多く顯出す。茶樹各品種中にては稍大葉烏龍に近似するも、大葉烏龍程に形狀短縮せず且色澤稍黑くして自ら特有なる外觀を呈す。水色は稍淡き方に屬するも、獨得なる芳香あり。潤味は少しく豐富を缺く傾向あるを以て、獨得の芳香を害せざる程度に大葉烏龍又は青心の少量を配合せば一層香味を芳醇ならしむるを得べし。

製品比較　本法によれる製茶と、普通法によれるものとの製茶品質を比較すれば左の如し。

摘採並に製造法	Grade	摘要
一、普通摘採製造法によれるもの	Superior up	夏茶平均
二、普通摘採法にて製造法を改良法によれるもの	On.fine	同
三、摘採、製造法何れも改良法によれるもの	Fine @ finest	同
四、右　同	Choicest	夏茶特別摘採

審査當時粗製茶一〇〇斤當り第一は三十八圓、第二は四十五圓、第三は六十三圓にして第四は百六十圓と評價せり。

右の如く同一摘採法によれる場合にありても、本法によりたるものは品質等級に於て二級向上し、價格に於て七—八圓高價となれり。尚摘採法を改良せるものは夏茶平均にて五—六級の向上を見、更に特別摘採をなせしものは最高級の製品を得たり。

（四）概　括

青心大有の製品は大葉烏龍のものに稍近きものあり。而して其改良法に於ては外觀の良好と潤味の豐富とを計り且其香を益々發揮せしむる爲日干萎凋の度を補正し、室內萎凋に於ては靜置時間を延長し攪拌度數を規定するに到れり。

七　品種に據る製造法一覽

作業	項目＼品種	青心	白毛猴	大葉烏龍	青心大有
日干萎凋	日干による重量減少率	九—一八%	二〇—二五%	一五—三〇%	一二—二五%
	日干時間	〇・二〇—〇・四〇時間	〇・四五—一・三〇時間	〇・四五—一・三〇時間	〇・三五—一・二〇時間
	反轉回數	四—六回	四—六回	五—七回	五—七回
	茶葉の狀態	第一葉の葉緣變色するかせざるかの程度にして第二葉、第三葉は波狀を呈す	葉緣褐變して少しく緊縮し又は反曲し嫩莖は徐々に曲ぐれば折れざるも急激に之をなせば折れ掌中にて揉捻すれば碎折せらる	葉緣は褐變して少しく反曲し總體的に稍緊縮す嫩莖部は徐々に屈すれば折れざるも急激にすれば折れ掌中にて揉捻すれば碎折す	大葉烏龍と青心との中間と見れば大體不可なし
室內萎凋	所要時間	四—六時間	四・三〇—六・三〇時間	四・〇〇—六・〇〇時間	五・〇〇—六・〇〇時間
	攪拌回數	三—五回	一—二回	三—五回	四—五回
	攪拌時間	第一回 一分內外 第二回 二—三分 第三回 三—五分 第四回 一〇—一五分	三〇秒內外 二—五分	單に反轉し殆ど攪拌せず 一—二分 二—三分 三—五分 一〇—一五分	單に反轉し攪拌せず 一—二分 二—三分 三—五分 一〇—一五分
	攪拌開始時間	日干後 〇・五〇—一・三〇時間 第一回後 〇・五〇—一・一〇 第二回後 〇・五〇—一・一〇 第三回後 〇・四五—一・〇〇 第四回後 〇・三〇—〇・四五	二・三〇—三・三〇時間 一・三〇—二・〇〇 〇・三〇—〇・四五	一・〇〇—一・三〇時間 一・〇〇—一・三〇 〇・五〇—一・一〇 〇・五〇—一・一〇 〇・三〇—〇・四五	一・三〇—一・五〇時間 一・二〇—一・三〇 一・〇〇—一・一〇 〇・五〇—一・一〇 〇・三〇—〇・四五
	釜炒時間	八—一三分	二〇—三〇分 二回釜炒をなす	一三—一八分	一〇—一六分

釜炒：釜炒終了時に於ける重量割合	釜炒：釜炒後の静置時間	揉捻：揉捻時間	乾燥
四五——六〇％	直に揉捻するか又は五、六分間静置	六——一五分	普通
三五——四五％	第一回釜炒後一〇——一五分間静置	一、二分の輕き揉捻又は揉捻せず	緩火にて徐々に乾燥す
四〇——五〇％	五——一〇分	六——一五分	普通
四三——五三％	五——一〇分	六——一五分	普通